



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menuvorschläge für Bankette

ab Mitte Juni, Juli und August 2024

(gültig ab zehn erwachsene Personen)

gerne können Sie die jeweiligen Gerichte
zu einem eigenen Menu panaschieren.

MENU 1

« *Salade Schauenburg et Sauce Maison* »
(*Laitue sucrine, céleri cru, Granny Smith, Noix, Magret canard séché et
Sauce sur la base Yaourt, Moutarde et Curry*)

« *Schauenburgersalat mit Hausdressing* »
(*Lattich, roher Sellerie, Granny Smith, Walnüsse, Ente und
Dressing auf Joghurt, Senf und Curry Basis*)

CHF 26

Soupe de tomates au Basilic
Tomatensuppe mit Basilikum

Kann an heissen Tagen kalt serviert werden



CHF 14

*Bourride de la mer
à l'ail et au Safran
Légumes et Pommes de Terre étuvés*

Edle Fischbourride
mit etwas Knoblauch und Safran
gedünstetes Gemüse und Kartoffeln

CHF 52

*Tarte Tatin aux pommes
Glace Vanille
Apfel Tarte Tatin
Vanilleeis*

CHF 20



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 2

Gambas poêlées façon exotique
Emulsion au Gingembre
Gebratene Gambas nach exotischer Art
delikate Ingwer Emulsion

CHF 24

Ravioli maison
au beurre de sauge et citron
Ravioli mit Rindfleischfüllung
Salbeibutter mit etwas Zitrone

CHF 22

Croquette de Steak de Veau
Jus de Veau à Estragon
Gratin Dauphinois et légumes du potager
Kroketten vom Baselbieter Kalbssteak
Kalbsjus mit Estragon verfeinert
Kartoffelgratin und gedünstetes Sommergemüse

CHF 60

Variation autour de la fraise
Variation rund um die Erdbeere

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 3

Tartare de légumes et avocat
Coulis de betterave et œuf Mimosa
Gemüsetartar und Avocado
Rote-Bete-Coulis und Ei Mimosa



CHF 28

Soupe de maïs au safran et maïs caramélisé
Maissüppchen mit Safran verfeinert
und knusprige Maisstücke



CHF 16

Suprême de Poularde de Gruyère
Purée de patate douce
Jus à la Moutarde et Estragon
Poularde aus Gruyère
an einer Senf-Estragon Sauce
dazu Süsskartoffelpüree

CHF 50

Pavlova aux fruits rouges
Pavlova mit Roten Früchten garniert

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 4

Roulade de saumon aux algues
Mayonnaise à l'ail noir
Lachsroulade mit Algen
Schwarze Knoblauch-Mayonnaise

CHF 28

* * *

Soupe au Lait de Coco à la Citronnelle
Mangue, Soja, Mange tout, Cajou
Kokosmilchsüppchen mit Zitronengras,
Mango, Kefen, Soja und Cashewnüssen



CHF 16

* * *

Rôti de Veau à la pièce
glacé au Miel et à la Moutarde
Pommes de Terre Mousseline
Légumes frais du Marché
Ganzer Kalbshohrücken
mit Honig und Senf glaciert
Kartoffelpüree und Saisongemüse

CHF 58

* * *

Variation autour de la prune
Variation rund um die Zwetschge

CHF 20

Nach Verfügbarkeit

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 5

Gâteau à la Tomate et fromage de Chèvre frais
Coulis de poivrons rouges
Tomaten-Ziegenkäse Kuchen
An einer roten Peperoni creme



CHF 22

Risotto de Gambas
Au Safran et épinards
Risotto mit Gambas
An Safran und Spinat

CHF 26

Entrecôte de Bœuf « Hereford »
Sauce framboisine au raifort
Pommes de Terre Nouvelles
Et quelques légumes printaniers
Rindsentrecôte « Hereford »
Himbeersauce mit Meerrettich verfeinert
gebratene neue Kartoffeln
Marktgemüse

CHF 56

Tartelette à la fraise
Crème Patissière à la fleur d'Oranger
Erdbeertartelette
Mit eine Orangencreme

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 6

Parfait de foie gras de canard à l'exotique
Brioche au beurre d'Isigny

Edles Entenleber Parfait nach exotischer Art
Dazu ein Butterbrioche

CHF 30

Soupe froide de concombres à la menthe
Kalte Gurkensuppe mit Pfefferminze

CHF 14

Filet de Veau «Wellington»
Jus au Porto
Rosette de Pomme de Terre Mousseline
Terrine de Légumes

Kalbsfilet „Wellington“
Portojus
luftiges Kartoffelpüree
sommerliche Gemüse-Terrine
(ab 15 Personen möglich)

CHF 62

Comme un Cheese cake fraise
Sorbet framboise
Erdbeer Cheese cake mal Anders!
Himbeer Sorbet

CHF 20



Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 7

Tartare de Dorade au Citron vert et Poivre rose
Crème d'avocat épicée
Goldbrassen Tartar
mit Limette und rosa Pfeffer
würzige Avocado creme

CHF 26

Potage aux Carottes
et Gingembre



Karotten-Ingwersüppchen

Kann an heissen Tagen kalt serviert werden

CHF 14

Tournedos de Bœuf « Hereford »
Jus à la Moutarde et Estragon
Pomme de Terre Mousseline
Légumes du potager

«Hereford» Rindsfilet Tournedos

Estragon Senf Jus

Luftiges Kartoffelpüree und Sommergemüse

CHF 68

Granité au pamplemousse et à l'œil de perdrix
Grapefruitmousse mit Wein verfeinert

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 8



vegetarisches und veganes Menü

Taboulé à la menthe et citron vert
Carpaccio de légumes et huile de sésame
Pfefferminz Taboulé

Gemüse Carpaccio mit Sesamöl

CHF 16

Soupe de tomates au Basilic
Tomatensuppe mit Basilikum

Kann an heissen Tagen kalt serviert werden

CHF 14

Mousseline de patate douce au lait de coco
Légumes et champignons de saison

Süsskartoffelpüree mit Kokosnussmilch
Saisongemüse mit Pilzen

CHF 32

Panna Cotta au lait de Coco
Grain de Chia et fruits exotiques

Panna Cotta aus Kokosmilch
Mit Chiasamen und Exotischen Früchten

CHF 20

Menu